

GUIDE POUR LA DÉCLARATION ET L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS LAITIERS PRÉEMBALLÉS ET MODIFICATIONS IMPORTANTES DANS LE DROIT ALIMENTAIRE A PARTIR DU 1^{ER} AVRIL 2008



EDITEUR:

ASLM-ASSOCIATION SUISSE DES LAITIERS MOYENNES

**EN COLLABORATION AVEC LA STATION DE RECHERCHE AGROSCOPE
LIEBEFELD-POSIEUX ALP**

Table des matières

1	Glossaire	3	6	Exemples de produits emballés (exigences minimales)	19
2	Introduction	3	6.1	Lait cru emballé	19
3	Modifications dans le droit alimentaire suisse en matière d'étiquetage et de déclaration à partir du 1er avril 2008	4	6.2	Lait pasteurisé 1	19
4	Aperçu	4	6.3	Lait pasteurisé 2	19
4.1	Généralités	4	6.4	Lait pasteurisé 3	20
4.2	Dénomination spécifique	5	6.5	Lait drink	20
4.3	Etat physique / traitements technologiques	5	6.6	Lait demi-écrémé	20
4.4	Ingrédients et additifs	5	6.7	Boisson au petit-lait acidulé et aromatisé	20
4.5	Allergènes	5	6.8	Crème acidulée	21
4.6	Organismes génétiquement modifiés (OGM)	5	6.9	Yogourt nature	21
4.7	Consignes de conservation / Température de stockage	6	6.10	Yogourt aux fruits	21
4.8	Datage	6	6.11	Yogourt aux fruits partiellement écrémé	23
4.9	Lot "L....."	6	6.12	Crème de lait cru (emballée)	24
4.10	Indication de la quantité ou du volume	6	6.13	Crème pasteurisée	24
4.11	Pays de production	6	6.14	Séré maigre	24
4.12	Nom et adresse de l'entreprise	6	6.15	Séré demi-gras	24
4.13	Prix (prix de base et de détail)	7	6.16	Beurre	25
4.14	Modes d'emploi	7	6.17	Fromage	25
4.16	Vitamines et sels minéraux	7	6.18	Glace alimentaire	26
4.17	Marque d'identification (ID)	7	6.19	Oeufs	26
4.18	Biologique	7	6.20	Miel	26
4.19	Exempt de lactose	7	7	Organes d'évaluation des étiquettes	27
4.20	Substances essentielles ou physiologiquement utiles	7	7.1	Laboratoires cantonaux	27
4.21	Vente en vrac	8	7.2	Laboratoires privés	27
4.22	Allégations nutritionnelles et de santé	8	8	Annexe: Les points forts de la révision du droit suisse sur les denrées alimentaires en vigueur depuis le 1er avril 2008	28
5	Aide pour l'établissement d'un étiquetage correct	9	8.1	Introduction	28
5.1	Ordonnances	9	8.2	Lait et produits laitiers	28
5.2	Documents propres à l'entreprise	9	8.3	Allergènes	30
5.3	Détermination de la dénomination spécifique	11	8.4	Ingrédients	30
5.4	Détermination des indications figurant sur l'emballage du produit	12	8.5	Additifs	30
5.5	Remarques à observer	18	8.6	OGM	30
			8.7	Enrichissement avec des substances essentielles ou physiologiquement utiles	30
			8.8	Etiquetage/Déclaration	31
			8.9	Vente en vrac	31
			8.10	Hygiène (OHyg)	31
			8.11	Valeurs limite et valeurs de tolérance	32
			8.12	Exécution/Obligation d'annoncer	32

1. Glossaire

Al.	Alinéa
Art.	Article
DFI	Département fédéral de l'intérieur
OSEC	Ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires
GGA	Produit agricole ou produit agricole transformé avec une indication géographique protégée (IGP) Registre suisse des AOP/IGP
LGG	Loi sur le génie génétique
AOC	Produit agricole ou produit agricole transformé avec une appellation d'origine protégée (AOP/AOC)
OGM	Organisme génétiquement modifié
OHyg	Ordonnance sur l'hygiène
OAgrD	Ordonnance agricole sur la déclaration
ODAIUs	Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels
OEDAI	Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires
OIP	Ordonnance sur l'indication des prix
ODAIGM	Ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées
	Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale
OAdd	Ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires

2. Introduction

Les emballages des denrées alimentaires et les étiquettes doivent fournir aux consommateurs et consommatrices un grand nombre d'informations.

Lors de la déclaration de ses produits, le fabricant de denrées alimentaires doit respecter les prescriptions de plusieurs ordonnances, raison pour laquelle établir une étiquette correctement peut être une tâche complexe. A cela s'ajoutent des prescriptions relatives à des labels et/ou des exigences du commerce de détail, ce qui complique encore l'étiquetage.

Ce guide n'est pas exhaustif, mais se veut une aide pour étiqueter une denrée alimentaire préemballée conformément aux exigences légales. Les modifications de la législation, valables depuis le 1er avril 2008, ont été prises en considération.

3. Modifications dans le droit alimentaire suisse en matière d'étiquetage et de déclaration à partir du 1er avril 2008

- Les informations au sujet de produits intermédiaires et semi-finis qui ont été irradiés doivent contenir des indications détaillées sur le procédé.
- Dans le cas des allégations nutritionnelles et de santé, l'étiquetage nutritionnel est obligatoire. Les allégations nutritionnelles et de santé sont spécifiées dans l'*art. 29a – 29i de l'OEDAI*.
- Des allégations nutritionnelles ne peuvent être faites que si elles remplissent les conditions de l'*article 29c-e et i de l'OEDAI* et qu'elles sont prévues dans l'*annexe 7 de l'OEDAI*.
- Des allégations de santé ne peuvent être faites que si elles remplissent les conditions de l'*art. 29d et f-i de l'OEDAI* et qu'elles sont prévues dans l'*annexe 8 de l'OEDAI*.
- Dans le cas d'allégations nutritionnelles et de santé, des dispositions communes sur le type et le contenu sont spécifiées dans l'*art. 29i de l'OEDAI*.
- Selon l'*art. 36 de l'OEDAI*, les consommateurs et consommatrices doivent avoir accès, en cas de vente en vrac, aux mêmes informations auxquelles ils-elles auraient accès par l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (par ex. informations données verbalement).

Vous trouverez en annexe les modifications les plus importantes de la législation suisse en matière de denrées alimentaires, qui sont entrées en vigueur le 1er avril 2008.

Pour être sûr d'avoir une déclaration conforme aux prescriptions légales, envoyez le modèle de votre emballage ou de l'étiquette, y compris la liste des ingrédients, au laboratoire cantonal responsable.

4. Aperçu

4.2 Généralités

Les indications sur les denrées alimentaires emballées doivent être visibles et rédigées dans une écriture aisément lisible et indélébile. Les étiquettes doivent être aussi lisibles qu'un texte dans un journal. Lors du choix de la couleur, il faut faire attention au contraste (taille minimale de la police: règlement interne des laboratoires cantonaux: au moins Arial 7)

En outre, les indications doivent figurer au moins dans l'une des langues officielles (*allemand, français ou italien*).

4.2 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique doit correspondre à la nature, au genre, à l'espèce, à la sorte, aux propriétés de la denrée alimentaire ou aux matières premières utilisées pour sa fabrication. Pour les denrées alimentaires définies dans les ordonnances, la mention prévue dans la loi est "dénomination spécifique". Les noms de fantaisie et les noms de marque sont certes autorisés, mais ils ne doivent pas induire les consommateurs en erreur et ne doivent être utilisés qu'en combinaison avec la dénomination spécifique, car ils ne peuvent pas la remplacer.

On peut renoncer à la dénomination spécifique si la nature, le genre, l'espèce, la sorte et les propriétés de la denrée alimentaire en question sont reconnaissables sans autres.

4.3 Etat physique / traitements technologiques

Dans le cas où l'absence d'une mention relative à l'état physique pourrait donner lieu à tromperie, il faut mentionner sur l'étiquette l'état physique de la denrée alimentaire (p. ex. en poudre, liquide) ou le traitement technologique particulier que la denrée alimentaire a subi (p. ex. pasteurisé, homogénéisé, fumé, concentré, etc.).

Le fromage est soumis à des prescriptions particulières (lait cru).

4.4 Ingrédients et additifs

Dans le cas des denrées alimentaires composées, tous les *ingrédients* et *additifs* doivent être indiqués *dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale*. Les dénominations de fantaisie ou de marque ne doivent pas

être utilisées dans ce cas. Si dans le nom d'un produit on fait allusion à un ingrédient (yogourt aux abricots) ou si un ingrédient est illustré, la quantité de l'ingrédient en question mélangée au produit doit être indiquée (abricots 8 %).

Pour les additifs, il y a lieu de mentionner le genre (*agent conservateur, agent d'acidification, etc.*) de même que le nom ou le numéro E.

La provenance des matières premières ne doit pas être déclarée dans la mesure où la matière première ne constitue pas plus du 50 % du produit et que l'on pourrait faussement supposer que celle-ci provient de Suisse.

4.5 Allergènes

Les céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine), le lait, les œufs, les poissons, les crustacés, les graines de soja, les arachides, d'autres types de noix, le sésame, le céleri, la moutarde, les sulfites (si > 10mg/l), les *lupins* et les *produits à base de lupins* de même que les *mollusques* et les *produits à base de mollusques* doivent toujours être déclarés comme composants alimentaires pouvant causer des allergies, dans la mesure où ils sont contenus comme ingrédient ou composant d'ingrédient et additifs dans des denrées alimentaires. Les allergènes mentionnés doivent aussi être déclarés dans le cas où ils pourraient involontairement parvenir dans une denrée alimentaire et que leur proportion dépasse ou pourrait dépasser 1g/kg (dans le cas des céréales contenant du gluten max. 0,1 g de prolamine par kg de MS). Ce cas de figure peut se présenter par exemple lorsqu'une même installation de production est utilisée pour la fabrication de différentes denrées alimentaires.

4.6 Organismes génétiquement modifiés (OGM)

Les denrées alimentaires, les additifs ou les auxiliaires technologiques (par ex. microorganismes) qui sont produits à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou en contiennent sous une quelconque forme doivent être déclarés de façon correspondante par la mention „produit à partir de X génétiquement modifié“.

Si une denrée alimentaire ne contient pas plus de 0,9 % masse d'ingrédient génétiquement modifié et que l'on peut attester que des mesures adaptées ont été prises pour éviter qu'un tel matériel ne parvienne

dans l'ingrédient, on peut renoncer à l'indication. En général, il s'agit dans de tels cas de souillures ou de mélanges qui se sont produites lors du transport ou de la transformation.

4.7 Consignes de conservation / Température de stockage

Dans le cas des denrées alimentaires qui doivent être conservées sous réfrigération, la température nécessaire doit être indiquée sur l'emballage. Pour le lait et les produits laitiers, il n'y a pas de prescription de température de stockage pour la vente.

C'est au fabricant de fixer la température et la durée de stockage de ses produits.

4.8 Datage

Pour le datage, on distingue entre les denrées alimentaires qui se conservent à température ambiante (par ex. chocolat en poudre) et les denrées alimentaires qui doivent être conservées sous réfrigération (par ex. pour certains produits laitiers).

- Les denrées alimentaires à conserver sous réfrigération sont datées avec „A consommer avant le.....“. Après échéance de cette date, elles ne peuvent plus être vendues.
- Les denrées alimentaires conservables sont datées avec la mention „A consommer de préférence avant le.....“ ou „A consommer de préférence avant fin.....“, lorsque le mois est indiqué.
→ Désormais, le miel doit aussi être daté.
- „A vendre jusqu'au.....“ ou „Emballé le.....“ sont des indications facultatives mentionnées par le fabricant.

4.9 Lot “L.....”

On entend par lot un ensemble d'unités de production ou de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. Le lot sert à la traçabilité. En principe, il faut toujours indiquer le lot. L'indication du lot peut être omise lorsque la date de durée de conservation minimale, la date limite de consommation ou la date d'emballage

figure sur l'étiquetage et que cette date se compose au moins de l'indication du jour et du mois.

Ces données doivent assurer la traçabilité de la production et des charges

4.10 Indication du poids ou du volume

L'indication du poids et du volume doit être exacte et ne doit pas contenir des indications comme „contient env. 250 g“. Par ailleurs, le poids net doit être indiqué, à quelques exceptions près.

4.11 Pays de production

Le pays de production doit être indiqué dans la mesure où il ne ressort pas de la dénomination spécifique („Fraises hongroises“) ou de l'adresse (CH- avant le numéro postal d'acheminement).

Seules les abréviations des pays „CH“* ou „USA“ peuvent être utilisées. Les autres noms de pays doivent être écrits en toutes lettres (par ex. „Allemagne“, „Europe de l'Est“).

Une croix suisse seule n'est pas reconnue comme dénomination du pays de production.

4.12 Nom et adresse de l'entreprise

Le nom de même que l'adresse de l'entreprise qui a fabriqué la denrée alimentaire ou l'a importée, emballée ou vendue, doit être indiqué sur l'emballage de celle-ci („Entreprise, rue, CH + numéro postal d'acheminement, localité“). Le nom de l'entreprise et le numéro de téléphone seuls ne suffisent pas.

4.13 Prix (prix de base et de détail)

Sur l'emballage de la denrée alimentaire ou sur l'étal du vendeur, le prix effectif à payer doit être indiqué (y compris TVA). Afin que l'acheteur/l'acheteuse puisse comparer les prix, le prix de base (par ex. prix par kilo ou par litre) doit aussi être indiquée – à quelques exceptions près.

4.14 Mode d'emploi

Le mode d'emploi est nécessaire dans le cas où son omission ne permet pas d'utiliser la denrée alimentaire conformément à son usage prévu (par ex. mélange de fromage pour fondue).

4.15 Etiquetage nutritionnel

L'étiquetage nutritionnel, autrement dit l'indication de la valeur énergétique de la denrée alimentaires et de sa teneur en substances nutritives, comme les protéines, les glucides ou les lipides, est facultatif.

Dans le cas des allégations nutritionnelles et de santé de même que des denrées spéciales, l'étiquetage nutritionnel est désormais obligatoire.

4.16 Vitamines et sels minéraux

Dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel, il est possible d'indiquer la teneur en vitamines et en sels minéraux dans la mesure où la denrée alimentaire contient au moins 15 % de la dose journalière de la vitamine / sels minéraux concernée, dont un adulte a besoin. A cet effet, on tient compte d'une ration de 100 g ou de 100 ml de la denrée alimentaires ou d'une portion dans le cas où la denrée alimentaire est emballée par portion. Par ailleurs, les dispositions de l'annexe 7 de l'Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires sont applicables.

4.17 Marque d'identification (ID)

Les denrées alimentaires qui sont fabriquées dans des entreprises autorisées (art. 13 ODAIOUs) doivent porter une marque d'identification (ID). Celle-ci se compose du sigle CH et du numéro d'agrément de l'entreprise de transformation laitière ou d'emballage et doit être indiquée dans un ovale.

4.18 Biologique

Le terme „biologique“ est protégé par la loi. Les denrées alimentaires bio doivent être fabriquées et certifiées selon les prescriptions de l'ordonnance bio. Le numéro

de code ou le nom du service de certification doit être indiqué sur l'emballage.

4.19 Exempt de lactose

Une denrée alimentaire est réputée sans lactose si elle contient moins de 0,1 g de lactose par 100 g ou 100 ml dans le produit prêt à la consommation.

4.20 Substances essentielles ou physiologiquement utiles

Dans la liste des ingrédients de la denrée alimentaire, il y a lieu d'indiquer l'addition à une denrée alimentaire de substances essentielles ou physiologiquement utiles. (*Ordonnance sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires RS 817.022.32*) (par exemple „sel de cuisine iodé“)

Selon l'*art. 6 al. 4*, le sel de cuisine iodé ou fluoré doit être mentionné en tant que tel.

Dans l'Ordonnance sur les aliments spéciaux (*RS 817.022.104*), les dispositions relatives aux préparations pour nourrissons et les préparations de suite ont été revues sur la base de la directive 2006/141/CE modifiée.

4.21 Vente en vrac

Selon l'*art. 36 de l'OEDAI*, on peut renoncer pour les denrées alimentaires présentées à la vente en vrac à mentionner par écrit les indications, pour autant que l'information du consommateur soit assurée d'une autre manière (par ex. informations données verbalement).

4.22 Allégations nutritionnelles et de santé

Les allégations nutritionnelles et de santé ne peuvent être indiquées sur les denrées alimentaires que si elles correspondent aux exigences de l'article 29a-29i de l'OEDAI et sont mentionnées dans les annexes correspondantes. Si d'autres allégations nutritionnelles et de santé sont utilisées, elles doivent être autorisées par l'OFSP. Les documents à remettre sont mentionnés sur le formulaire de demande disponible sur le site de l'OFSP.

5. Aide pour l'établissement d'un étiquetage correct

5.1 Ordonnances

Nom de l'ordonnance	Abréviation	Recueil systématique
Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	ODAIous	RS 817.02
Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires	OEDAI	RS 817.022.21
Ordonnance sur les additifs	OAdd	RS 817.022.31
<i>Autres ordonnances utiles</i>		
- Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale		RS 817.022.108
- Objets et matériaux		RS 817.023.21
- Ordonnance sur l'agriculture biologique		RS 910.18
- Ordonnance sur les AOP et les IGP		RS 910.12
- Ordonnance agricole sur la déclaration	OAgrD	RS 916.51
Ordonnance du 8 juin 1998 sur le mesurage et la déclaration de quantité des marchandises mesurables dans les transactions commerciales (ordonnance sur les déclarations)		RS 941.281
- Ordonnance sur l'indication des prix	OIP	RS 942.211
- Ordonnance sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao (glace alimentaire)		RS 817.022.101
- Guide QUID	QUID	

Lien OFSP concernant les denrées alimentaires: <http://www.foodinfo.ch>

Les ordonnances peuvent être commandées auprès de:

Office fédéral des constructions et de la logistique, dépt. Vente/publications
Fellerstrasse 21
3003 Bern
Tel. 031 325 50 50
Fax 031 325 50 58
<http://www.bundespublikationen.ch>

Consultables sur Internet sous:
<http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817>

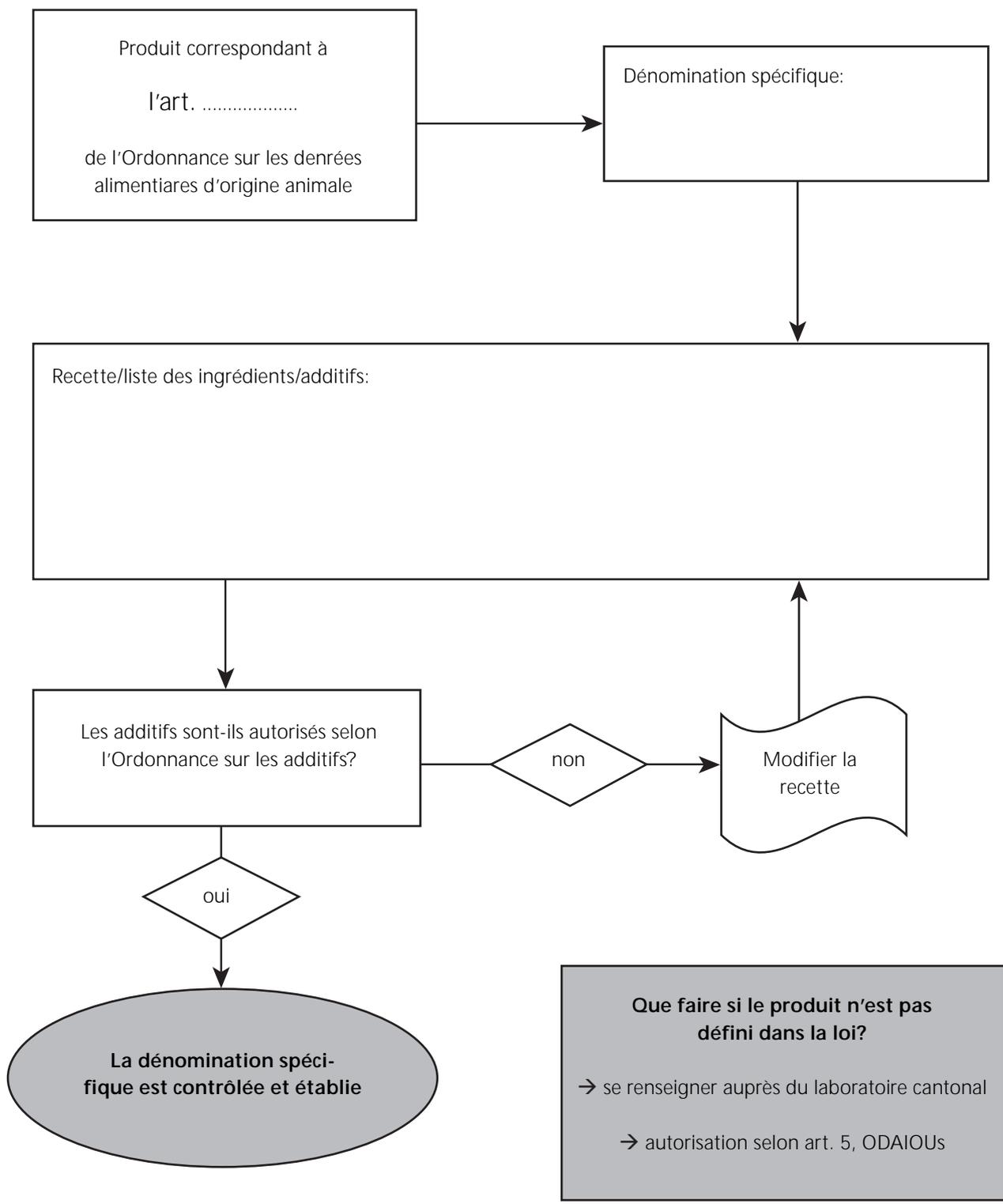
Documents et adresses des laboratoires cantonaux:
<http://www.kantonschemiker.ch/>

5.2 Documents propres à l'entreprise

- Recette
- Indication du procédé / technologies utilisés
- Spécifications des matières premières utilisées, y compris compositions des matières premières (par ex. substances de base des fruits)
- Spécifications du matériel d'emballage (propre à l'emballage de denrées alimentaires)
- Résultats du test d'entreposage pour la détermination de la température de stockage et le datage
- Ev. résultats d'analyse pour les indications de l'étiquetage nutritionnel ou des teneurs en vitamines
- Ev. documents scientifiques d'études pour prouver l'effet des propriétés particulières que l'on aimerait déclarer
→ demande d'autorisation à l'OFSP!

5.3 Détermination de la dénomination spécifique

Nom du produit:



5.4 Détermination des indications figurant sur l'emballage du produit

Titre	Remarques	Exemple	Indications sur l'étiquette
Dénomination spécifique (art. 3 et 4 OEDA)	Les dénominations spécifiques sont définies dans les dispositions des ordonnances spécifiques aux produits.	Par ex. crème entière, yogourt, séré, sérac, etc.	
Liste des ingrédients (art. 5 – 7 OEDA) Catégories d'additifs (annexe 3 OEDA)	<p>Indication dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.</p> <p>Déclaration des additifs, catégories et noms spécifiques ou numéros E.</p> <p>Si de la <u>lécithine de soja</u> est utilisée, il faut toujours déclarer <u>„lécithine de soja“</u> (potentiel allergène)</p>	<p>Exemple: Additif: Lécithine, ou E322 Catégorie: Emulsifiants</p> <p>ou - émulsifiant (E322) ou - émulsifiant (lécithine) ou - émulsifiant: lécithine ou - émulsifiant: E322</p> <p>Exemple: yogourt avec 8 % de fraises Indications soit:</p> <p>- dans la dénomination spécifique: „Yogourt avec 8 % de fraises“ ou „Yogourt aux fraises (8 %)“; ou</p> <p>- à proximité immédiate de la dénomination spécifique: Yogourt aux fraises: „avec 8 % de fraises“; ou</p> <p>- dans la liste des ingrédients: „Ingrédients: lait, sucre, fraises (8%), lait écrémé en poudre, arôme“.</p> <p>--> s--> cf. sous guide Quid</p>	
(art. 9 et 10 OEDA)	Le cas échéant, indication de la quantité des ingrédients lorsque ceux-ci sont mis en relief sur l'étiquette, l'emballage ou le conditionnement au moyen d'une mention, d'une photographie ou d'une représentation graphique,		
Ingrédient composé (art. 7 OEDA)	Si la teneur de l'ingrédient composé est inférieure à 5 % masse du produit fini, seuls doivent être déclarés les additifs qui remplissent encore une fonction technologique dans le produit fini (à l'exception des ingrédients allergènes).		

Titre	Remarques	Exemple	Indications sur l'étiquette
Substances allergènes (art. 8 OEDAI)	Indication des substances allergènes et autres substances qui peuvent déclencher des réactions indésirables. Celles-ci doivent toujours être déclarées.		
Substances allergènes (art. 8 OEDAI)	Les allergènes doivent toujours être déclarés, à l'exception d'une teneur de <1 g/kg par une contamination involontaire (céréale contenant du gluten: teneur en prolamine < 0,1g/kg de matière sèche).	Peut contenir des traces de	
Ingrédients qui ne doivent pas être déclarés. (dérégations à l'art. 5, alinéa 1) Auxiliaires technologiques (art. 16 ODAIOUs)	a) l'eau ajoutée si elle ne représente pas plus de 5% masse du produit fini b) l'eau utilisée pour reconstituer un ingrédient concentré (par ex. jus d'orange à partir d'un concentré) i) les additifs utilisés comme adjuvants technologiques Les auxiliaires technologiques sont des substances ou des préparations qui lors de la transformation des matières premières, des produits intermédiaires, des produits semi-finis ou des denrées alimentaires sont utilisés pour des motifs technologiques. S'ils sont ajoutés aux matières premières, aux produits intermédiaires, aux produits semi-finis ou aux denrées alimentaires, ils doivent être à nouveau retirés au cours du processus de transformation dans la mesure où cela est possible techniquement. Les auxiliaires technologiques ne doivent avoir aucun effet sur le produit fini.		
Dans n'importe quel ordre (dérégations à l'art. 5, alinéa 1)	Les ingrédients qui représentent moins de 2 % masse du produit fini peuvent être énumérés dans n'importe quel ordre, à la suite des autres ingrédients.		
Etat physique (art. 17 OEDAI) (Art. 35, 40 de l'Ord. sur les denrées alimentaires d'origine animale)	Les produits laitiers qui ont été fabriqués avec du lait cru doivent obligatoirement porter une indication signalant la présence de lait cru. Le fromage est soumis à une réglementation particulière.	„Fabriqué au lait cru, pasteurisé, homogénéisé, fumé, etc. “	Au lait cru
Datage (art. 11 – 14 OEDAI)	Dans le cas des denrées alimentaires qui sont stockées sous réfrigération, il y a lieu d'établir la durée de conservation en fonction de la température de stockage et de l'indiquer dans le datage. Denrées alimentaires conservables	- A consommer jusqu'au - A consommer de préférence avant le - A consommer de préférence avant fin	

Titre	Remarque	Exemple	Indications sur l'étiquette
Lot (art. 19 – 21) „L.....“ (art. 50 – 55 ODAIOUS)	L'indication du lot n'est pas requise lorsque la date de durée de conservation minimale, la date limite de consommation ou la date de l'emballage figure sur l'étiquette et se compose au moins du jour et du mois (la traçabilité dans la chaîne de production doit être garantie)	L 592B2	
Nom/adresse (art. 31 et 32 OEDA)	Nom ou entreprise de même qu'adresse du fabricant de la denrée alimentaire, de celui qui l'a importé, commercialisée, emballée ou distribuée.	Nom/nom de l'entreprise Rue CH-NPA et localité	
Pays de production (art. 15 et 16 OEDA)	On peut renoncer à l'indication du pays de production si celui-ci est identifiable par la dénomination spécifique ou par l'adresse visée à l'art. 2, al. 1, let. f. de l'OEDA	Fabriqué en Suisse	
Denrées alimentaires réfrigérées (art. 18 OEDA)	Les denrées alimentaires devant être réfrigérées conformément à l'art. 25 de l'Ordonnance sur l'hygiène ou conformément à ses dispositions spécifiques en matière de température doivent porter l'indication de la température à laquelle elles doivent être conservées.	Conserver à 5 °C max. ou pictogramme	
Protection contre la lumière (art. 31, alinéa e. Ord. denrées alimentaires d'origine animale)	Dans le cas du lait pasteurisé et du lait soumis à une pasteurisation haute et du beurre.	Conserver à l'abri de la lumière	
Produits surgelés (Art. 18 OEDA)	Toujours étiqueter avec la remarque → obligatoirement: „Une fois décongelé, ne doit pas être recongelé“	congelé, conserver à –18 °C max., Une fois décongelé, consommer rapidement et ne pas recongeler.	
Marque d'identification (art. 31 et 32 OEDA)	Numéro d'autorisation de l'entreprise avec „CH ...“ dans une forme ovale.		
Mode d'emploi art. 2, alinéa p. OEDA)	Mode d'emploi, si son omission ne permet pas d'utiliser la denrée alimentaire conformément à l'usage prévu.	Par ex. mélange de fromage pour fondue	

Titre	Remarque	Exemple	Indications sur l'étiquette										
Gaz d'emballage (annexe 3, alinéa 16 OEDA)	Les denrées alimentaires dont la conservation est prolongée par un gaz d'emballage doivent être étiquetées de façon correspondante.	Conditionné sous atmosphère protectrice											
Le cas échéant étiquetage nutritionnel (art. 22 – 29 OEDA)	L'étiquetage nutritionnel est facultatif dans la mesure où aucune allégation nutritionnelle ou de santé n'est indiquée. Les allégations se réfèrent à 100 g ou 100 ml du produit ou à une portion dans la mesure où la denrée alimentaire est emballée par portion. a) Valeur énergétique et teneur en protéines, en glucides et en lipides ou: b) Valeur énergétique et teneur en protéines, en glucides, en sucres, en lipides, en acides gras saturés, en fibres alimentaires et en sodium.	<table border="1" data-bbox="411 600 619 1037"> <tr> <td>100g contiennent:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Energie</td> <td>440 kJ (105 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>3.5 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>16 g</td> </tr> <tr> <td>Lipides</td> <td>3 g</td> </tr> </table>	100g contiennent:		Energie	440 kJ (105 kcal)	Protéines	3.5 g	Glucides	16 g	Lipides	3 g	
100g contiennent:													
Energie	440 kJ (105 kcal)												
Protéines	3.5 g												
Glucides	16 g												
Lipides	3 g												
Le cas échéant autres indications (art. 33 – 35 OEDA)	Art. 34 Denrées alimentaires aromatisées Lorsqu'un ingrédient est mis en relief au moyen d'une mention écrite et que ses propriétés organoleptiques sont obtenues essentiellement par l'adjonction d'arômes, il faut ajouter l'indication «A l'arôme de X» ou «Au goût de X» Dans ce cas, l'illustration de cet ingrédient n'est pas autorisée.	Par ex. «A l'arôme de fraise», «Au goût de vanille»											
Indications de la quantité	Les indications de quantité doivent être établies selon les dispositions de l'Ordonnance sur les déclarations.	g, kg, ml, l											
Indication du prix (art. 1 – 9 OIP)	L'indication du prix est à établir selon l'Ordonnance sur l'indication des prix. Indication du prix et du prix de base, c'est-à-dire le prix par 100 g ou le prix au kg. Le prix peut aussi être indiqué directement au point de vente (rayon, vitrine, etc.).	100 g, Fr. 2.40											
Placement des indications (art. 26 ODAIOUs, 2 OEDA)	Sur les denrées alimentaires préemballées, les indications doivent figurer à un endroit bien visible, être faciles à lire et indélébiles. Elles doivent figurer directement sur l'emballage, le conditionnement ou l'étiquette apposée sur l'emballage. Prix de vente : voir indication du prix												

Titel	Bemerkungen	Beispiel	Angaben auf Etikette
Distribution dans les restaurants, hôpitaux, cantines et autres établissements semblables (art. 2 OEDA)	Dans le cas des denrées alimentaires qui sont distribuées dans les restaurants, les hôpitaux, les cantines et dans les établissements semblables, les indications selon l'article 2, alinéa 1, lettres b, g-i, k et n-p de l'OEDA peuvent figurer sur un papier qui accompagne le bulletin de livraison, la facture ou l'envoi.		

5.5 A observer

5.5.1 Denrées alimentaires présentées à la vente en vrac (art. 36 OEDAI)

- 1 Pour les denrées alimentaires présentées à la vente en vrac, on peut renoncer à mentionner par écrit les indications visées à l'art. 2, al. 1, pour autant que l'information du consommateur soit assurée d'une autre manière (par ex. informations données verbalement). Cette obligation d'information ne s'applique pas aux indications visées à l'art. 29h, al. 1, let. a et b, et 29i, al. 4, si les indications visées à l'art. 29c, al. 1 et 29f, al. 1, ne sont pas faites par écrit.
- 2 Dans chaque cas, il faut cependant mentionner par écrit:
 - a. les indications visées à l'art. 2, al. 1, let. n et o;
 - b. le pays de production pour la viande d'animaux visés à l'art. 2, let. a et d, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale, ainsi que pour les préparations et les produits fabriqués à partir d'une telle viande; les art. 15 et 16 sont applicables.
- 4 Le lot est indiqué sur le récipient ou sur les documents de livraison correspondants.

5.5.2 Produits intermédiaires, produits semi-finis, additifs et préparations d'additifs

Les indications concernant les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent permettre d'étiqueter les denrées alimentaires qui en sont dérivées de manière conforme aux dispositions légales.

→ Indication de la date de production sur l'emballage (cf. chapitre 4 de l'OEDAI).

5.5.3 Etiquetage nutritionnel (section 11 de l'OEDAI)

La valeur énergétique doit être indiquée en kJ et en kcal. Pour l'indication de la teneur en substances nutritives il faut utiliser les unités suivantes:

Protéines	g (gramme)
Glucides	g
Lipides (à l'exception du cholestérol)	g
Fibres alimentaires	g
Sodium	g
Cholestérol	mg (milligramme)

La valeur énergétique et la teneur en substances nutritives doivent être indiquées par 100 g ou 100 ml. Cette indication peut aussi figurer par portion si la quantité de celle-ci est indiquée sur l'étiquette ou si le nombre des portions contenues dans l'emballage est indiqué.

5.5.4 Facteur de conversion pour le calcul de la valeur énergétique

Glucides (à l'exception des polyalcools et des polydextroses)	17 kJ/g correspondent à 4 kcal/g
Polyalcools	10 kJ/g correspondent à 2,4 kcal/g
Polydextroses	4,2 kJ/g correspondent à 1 kcal/g
Protéines	17 kJ/g correspondent à 4 kcal/g
Lipides	37 kJ/g correspondent à 9 kcal/g
Alcool éthylique	29 kJ/g correspondent à 7 kcal/g
Acides organiques	13 kJ/g correspondent à 3 kcal/g
Fructooligosaccharide	4 kJ/g correspondent à 1 kcal/g
Inuline	4 kJ/g correspondent à 1 kcal/g

6. Exemples de produits emballés (exigences minimales)

Remarques:

- On peut renoncer à l'indication du pays de production si le numéro postal de l'adresse est précédé d'un « CH ». Une croix suisse seule ne suffit pas.
- S'il n'est pas possible de déduire la date et la charge de production de la mention „A consommer jusqu'au“ ou „A consommer de préférence avant le“, l'indication du numéro du lot (L #####) est obligatoire.
- Le prix peut aussi être indiqué directement au point de vente.

6.1 Lait cru emballé

Lait cru Le lait cru n'est pas apte à la consommation et doit être chauffé à au moins 70°C avant d'être consommé.	A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “
	1 litre Fr. 1.65
A conserver à l'abri de la lumière et à 5°C au maximum	Entreprise Modèle SA Route du lait 12 CH-9999 Localité modèle
	(CH 9999)

6.2 Lait pasteurisé 1

Lait pasteurisé Lait entier Contient au moins 3,7% de MG	A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “
pasteurisé, homogénéisé	1 litre Fr. 1.65
A conserver à l'abri de la lumière et à 5°C au maximum	Entreprise Modèle SA Route du lait 12 CH-9999 Localité modèle
	(CH 9999)

6.3 Lait pasteurisé 2

Lait pasteurisé Lait entier Avec une teneur en MG naturelle d'au moins 3,7%	A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “
Pasteurisé, homogénéisé	1 litre Fr. 1.65
A conserver à l'abri de la lumière et à 5°C au maximum	Entreprise Modèle SA Route du lait 12 CH-9999 Localité modèle
	(CH 9999)

6.4 Lait pasteurisé 3

Lait pasteurisé		
Lait entier standardisé	A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “	
Teneur en MG: 3,5%, ou 3,5% de MG		
Pasteurisé, homogénéisé	1 litre	Fr. 1.65
A conserver à l'abri de la lumière et à 5°C au maximum	Entreprise Modèle SA Route du lait 12 CH-9999 Localité modèle	CH 9999

6.5 Lait drink

Lait drink		
Lait partiellement écrémé, 2,7% de MG	A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “	
Pasteurisé, homogénéisé	1 litre	Fr. 1.65
A conserver à l'abri de la lumière et à 5°C au maximum	Entreprise Modèle SA Route du lait 12 CH-9999 Localité modèle	CH 9999

6.6 Lait demi-écrémé

Lait demi-écrémé		
1,5% de MG	A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “	
Pasteurisé, homogénéisé	1 litre	Fr. 1.65
A conserver à l'abri de la lumière et à 5°C au maximum	Entreprise Modèle SA Route du lait 12 CH-9999 Localité modèle	CH 9999

6.7 Boisson au petit-lait acidulé et aromatisé

Petit-lait acidulé à l'arôme de citron		
Ingrédients: petit-lait, sucre, Agent épaississant (E 401), agent acidifiant (acide lactique L), arôme	A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “	
Pasteurisé, homogénéisé	400 ml	Fr. 1.40
A conserver à 5°C au maximum	Entreprise Modèle SA Route du lait 12 CH-9999 Localité modèle	CH 9999

6.8 Crème acidulée

Crème acidulée ou crème fraîche			
MG: 35 %			A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “
À la crème pasteurisée	180 g	Fr. 2.65	
			Entreprise Modèle SA
			Route du lait 12
			CH-9999 Localité modèle
A conserver à 5°C au maximum			CH 9999

6.9 Yoghourt nature

Yoghourt nature 1			
Ingrédients: lait, lait écrémé en poudre			A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “
Au lait pasteurisé	180 g	Fr. -.65	
			Entreprise Modèle SA
			Route du lait 12
			CH-9999 Localité modèle
A conserver à 5°C au maximum			CH 9999

Yoghourt nature 2			
Ingrédients: lait pasteurisé, lait écrémé en poudre			A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “
	180 g	Fr. -.65	
			Entreprise Modèle SA
			Route du lait 12
			CH-9999 Localité modèle
A conserver à 5° C au maximum			CH 9999

Yoghourt nature 3			
Ingrédients: lait*, lait écrémé en poudre			A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “
*pasteurisé et homogénéisé	180 g	Fr. -.65	
			Entreprise Modèle SA
			Route du lait 12
			CH-9999 Localité modèle
A conserver à 5°C au maximum			CH 9999

Yogourt nature 4

Ingrédients: lait*, lait écrémé en poudre

A consommer jusqu'au: „*Jour, mois*“

*pasteurisé

180 g Fr. -.65

A conserver à 5°C au maximum

Entreprise Modèle SA
Route du lait 12
CH-9999 Localité modèle

CH 9999

6.10 Yogourt aux fruits**Yogourt aux fraises 1**

Ingrédients: yogourt (lait entier, lait écrémé, lait écrémé en poudre; pasteurisé, homogénéisé), fraises (8 %), sucre, concentré de jus de betterave rouge, arôme

A consommer jusqu'au: „*Jour, mois*“

180 g Fr. -.85

A conserver à 5°C au maximum

Entreprise Modèle SA
Route du lait 12
CH-9999 Localité modèle

CH 9999

Yogourt aux fraises 2

Ingrédients: yogourt (lait entier, lait écrémé, lait écrémé en poudre; pasteurisé), fraises (8 %), sucre, concentré de jus de betterave rouge, arôme

A consommer jusqu'au: „*Jour, mois*“

180 g Fr. -.85

A conserver à 5°C au maximum

Entreprise Modèle SA
Route du lait 12
CH-9999 Localité modèle

CH 9999

ou:

Yogourt aux fraises

Ingrédients: lait*, sucre, fraises (8 %), lait écrémé en poudre, jus de betterave rouge, arôme

A consommer jusqu'au: „*Jour, mois*“

*pasteurisé

180 g Fr. -.85

A conserver à 5°C au maximum

Entreprise Modèle SA
Route du lait 12
CH-9999 Localité modèle

CH 9999

6.11 Yogourt aux fruits partiellement écrémé

Yogourt aux fraises, partiellement écrémé 1

Yogourt partiellement écrémé avec 2,8 % de graisse de lait dans la fraction laitière

A consommer jusqu'au: „*Jour, mois*“

Ingrédients: yogourt partiellement écrémé (lait entier, lait écrémé, lait écrémé en poudre; pasteurisé, homogénéisé), sucre, fraises (8 %), jus de betterave rouge, arôme

180 g Fr. -.85

Entreprise Modèle SA

Route du lait 12

CH 9999

A conserver à 5°C au maximum

CH-9999 Localité modèle

ou:

Yogourt aux fraises, partiellement écrémé 2

Yogourt partiellement écrémé avec 2,8 % de graisse de lait dans la fraction laitière

A consommer jusqu'au: „*Jour, mois*“

Ingrédients: lait entier pasteurisé, lait écrémé pasteurisé, sucre, fraises (8 %), lait écrémé en poudre, jus de betterave rouge, arôme

180 g Fr. -.85

Entreprise Modèle SA

Route du lait 12

CH 9999

A conserver à 5°C au maximum

CH-9999 Localité modèle

Yogourt aux fraises, partiellement écrémé 3

Yogourt partiellement écrémé avec 2,8 % de graisse de lait dans la fraction laitière

A consommer jusqu'au: „*Jour, mois*“

Ingrédients: lait entier*, lait écrémé*, sucre, fraises (8 %), lait écrémé en poudre, jus de betterave rouge, arôme

180 g Fr. -.85

*Pasteurisé

Entreprise Modèle SA

Route du lait 12

CH 9999

A conserver à 5°C au maximum

CH-9999 Localité modèle

6.12 Crème de lait cru (emballée)

Crème crue			
Crème (35 % de graisse de lait)	A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “		
La crème crue n'est pas apte à la consommation et doit être chauffée à au moins 70 °C avant d'être consommée.	500 ml	Fr. 5.65	
A conserver à l'abri de la lumière et à 5°C au maximum	Entreprise Modèle SA Route du lait 12 CH-9999 Localité modèle		CH 9999

6.13 Crème pasteurisée

Crème entière pasteurisée			
Crème (35 % de graisse de lait)	A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “		
	500 ml	Fr. 5.65	
A conserver à l'abri de la lumière et à 5°C au maximum	Entreprise Modèle SA Route du lait 12 CH-9999 Localité modèle		CH 9999

6.14 Séré maigre

Séré maigre			
À base de lait écrémé pasteurisé	A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “		
	500 g	Fr. 2.65	
A conserver à 5°C au maximum	Entreprise Modèle SA Route du lait 12 CH-9999 Localité modèle		CH 9999

6.15 Séré demi-gras

Séré demi-gras			
Ingrédients: séré maigre, crème		A consommer jusqu'au: „ <i>Jour, mois</i> “	
A base de lait écrémé pasteurisé et de crème	500 g	Fr. 4.65	
	Entreprise Modèle SA		CH 9999
	Route du lait 12		
A conserver à 5°C au maximum	CH-9999 Localité modèle		

6.16 Beurre

Beurre			
Fabriqué à partir de crème pasteurisée		A consommer de préférence avant le: „ <i>Jour, mois</i> “	
	200 g	Fr. 2.50	
	Entreprise Modèle SA		CH 9999
	Route du lait 12		
A conserver à l'abri de la lumière et à 5°C au maximum	CH-9999 Localité modèle		

6.17 Fromage

Fromage du Château			
		A consommer de préférence avant le: „ <i>Jour, mois</i> “	
Au lait cru	100 g /	Fr. 2.50	
Mi-dur, gras ou 45% de MG/ES		Emballé sous atmosphère protectrice	
	Entreprise Modèle SA		CH 9999
	Route du lait 12		
	CH-9999 Localité modèle		

- La dénomination „Au lait cru“ est obligatoire lorsqu'au moins une partie du lait utilisé pour la fabrication correspond aux dispositions de l'art. 26 al. 2 de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale.
- Si le fromage est fabriqué exclusivement avec du lait thermisé ou pasteurisé, une indication correspondante est possible mais pas obligatoire.
- Le fromage râpé et les mélanges de fromage pour fondues, gâteaux aux fromages et autres produits semblables ne doivent contenir que du fromage. L'utilisation de fromage fondu n'est pas autorisée.

6.18 Glace alimentaire

Crème glacée à la vanille	A au moins –18 °C, à consommer de préférence avant le:
Ingrédients: lait 55%, crème 17%, sucre, sirop de glucose, lait écrémé en poudre, sucre de raisin, jaune d'œuf, stabilisateurs: farine de graines de caroube et farine de graines de guar, extrait de vanille, arôme.	31.10.07
L #####	300 g, Fr. 4.80
	Entreprise Modèle SA
	Route du lait 12
	CH-9999 Localité modèle

Dénominations spécifiques et exigences que doit remplir la glace alimentaire:

cf. Ordonnance du DFI sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits du cacao 817.022.101", chapitre 5 et annexe 3.

6.19 Œufs

Œufs (CH) de poules élevées en libre parcours	Fr. 3.80
6 pièces à 65 g	Entreprise Modèle SA
Date de ponte: „ <i>Jour / mois</i> “	Route du lait 12
A vendre jusqu'au: „ <i>Jour / mois</i> “	CH-9999 Localité modèle

- Sur les emballages d'œufs au détail figure en plus l'indication „*A vendre jusqu'au*“ avec la mention du 21^{ème} jour après la date de ponte.
- Si le produit est vendu réfrigéré, la température de stockage doit être indiquée.
- La température de stockage des œufs doit être le plus constante possible.
→ Pour les œufs, cf. aussi: Ordonnance sur les œufs, RS 916.371

6.20 Miel

Miel suisse	L #####
A consommer de préférence avant fin: 2009	
<i>Stocker à l'abri de la lumière et à température ambiante</i>	Entreprise Modèle SA
	Route du lait 12
	CH-9999 Localité modèle
500 g, Fr. 9.50	

- Pour le miel, il y a lieu d'indiquer une date de conservation minimale (*3 ans après la récolte de miel est une durée réaliste*)
- Un numéro de lot est obligatoire afin que l'on puisse en déduire la date de récolte, le numéro de charge et la date de remplissage (traçabilité).
→ cf. aussi sous:

Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde: www.vdrb.ch

7 Organes d'évaluation des étiquettes

7.1 Laboratoires cantonaux

Les fabricants de denrées alimentaires peuvent faire contrôler contre paiement les esquisses de leurs étiquettes auprès du laboratoire cantonal de leur canton.

Adresse Internet des laboratoires cantonaux:
www.kantonschemiker.ch

7.2 Laboratoires privés

Divers organes privés aident à établir les étiquettes.

Association des Laboratoires Suisses Privés (ALSP)
www.gsdl.ch/d/mitglieder

**Si vous avez un doute lors de l'étiquetage de vos produits,
adressez-vous au laboratoire cantonal de votre canton!**

8. Annexe: Les points forts de la révision du droit suisse sur les denrées alimentaires en vigueur depuis le 1er avril 2008

8.1 Introduction

Depuis la révision totale du droit alimentaire de décembre 2005, on procède chaque année à quelques petites modifications dans les ordonnances.

La plupart des modifications sont des adaptations au droit alimentaire européen afin d'éviter les obstacles commerciaux face à l'UE, telle la dernière révision. Dans le cas des allégations nutritionnelles et de santé, l'étiquetage nutritionnel est désormais obligatoire (cela présuppose une extension de l'art. 23 de l'OEDAI).

Le délai de transition pour le lait et les produits laitiers est d'une année. Pour les délais de transition relatifs aux allégations nutritionnelles et de santé → cf. l'OEDAI.

8.2 Lait et produits laitiers

8.2.1 Lait cru emballé

- Lorsque le lait cru est distribué préemballé, il doit être déclaré explicitement en tant que tel (*art. 32 de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale*). Dans le cadre de l'étiquetage, il y a lieu de mentionner que celui-ci n'est apte à la consommation qu'après un traitement thermique suffisant (*art. 49*).

Il est obligatoire de mentionner qu'il s'agit de lait cru et que celui-ci doit être chauffé à une température d'au moins 70 °C avant d'être consommé.

- Dans le cas du lait cru, les exigences technologiques mentionnées aux *art. 27 à 29 de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale* sont applicables. En ce qui concerne l'étiquetage, il y a lieu de mentionner les dispositions de l'*art. 2 de l'OEDAI* et l'*art. 32 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale*.

8.2.2 Colostrum

Jusqu'à aujourd'hui, le *colostrum* et les produits fabriqués à base de *colostrum* n'étaient pas définis dans le droit alimentaire suisse. Or, pour assurer l'équivalence avec le droit européen, les dispositions de l'UE ont été ancrées dans la législation suisse. Le *colostrum* est une denrée alimentaire d'origine animale.

- Le „*colostrum*“ est la substance liquide sécrétée par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à cinq jours après la parturition. Cette

sécrétion est riche en anticorps et en substances minérales et précède la production du lait cru.

- Les „*produits à base de colostrum*“ sont des produits qui proviennent de la transformation du colostrum ou du traitement ultérieur de ces produits de transformation.
- Le colostrum d'autres mammifères, de même que les produits à base de colostrum d'autres mammifères doivent être déclarés en tant que tels.
- Le colostrum est désormais défini dans l'*art. 66 de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale*.
- Le colostrum est qualifié de denrée alimentaire d'origine animale, mais ne tombe pas sous la définition du lait cru. Toutefois, les exigences hygiéniques pour la production et la transformation du colostrum de même que pour les produits à base de colostrum sont comparables à celles du lait (*art. 52 OHyg*).
- Les produits qui sont du colostrum ou qui sont produits à base de colostrum, doivent être déclarés clairement en tant que tels. Le colostrum cru ne convient pas à la consommation humaine.

8.2.3 Standardisation du lait entier (*art. 31 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale*)

- Il est désormais possible d'ajuster le lait entier à une teneur en matière grasse de 35 g au minimum, mais inférieure à 50 g par kilogramme (*art. 27, al. 1, let. abis de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale*).
- La dénomination spécifique du lait entier standardisé est „*Lait entier standardisé*“.
- Pour le lait entier standardisé, la teneur en matière grasse doit être indiquée, selon l'*art. 31, al. 1, let. b*, en «grammes par kilogramme» ou en pourcentage («%»)
- La teneur en matière grasse doit être placée à proximité de la dénomination spécifique.
- Désormais, on peut indiquer pour le lait non standardisé que la teneur en matière grasse n'a pas été modifiée. La teneur en matière grasse doit toutefois être indiquée pour le lait entier avec une teneur en matière grasse inchangée (par ex.: „*au moins 3,7 % de MG*“).

- Sur le lait préemballé doivent figurer les indications selon l'art. 2 de l'OEDA et selon l'art. 31 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale.

8.2.4 Crème fabriquée à partir de lait cru

- La crème crue peut être commercialisée. Il faut toutefois indiquer sur l'étiquette qu'il s'agit de crème crue et que celle-ci, à l'instar du lait cru, ne peut être consommée qu'après un traitement thermique suffisant (au moins 70 °C). Cf. art. 49 de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale.

8.2.5 Fromage

- Pour les fromages qui sont au bénéfice d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée et donc enregistrés selon l'Ordonnance sur les AOP et les IGP, sont en plus valables les prescriptions spécifiques du cahier des charges déposé.
- Les fromages au bénéfice d'une appellation d'origine sont enregistrés dans l'annexe 3 de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale.
- La dénomination „au lait cru“ est obligatoire dans la mesure où au moins une partie du lait utilisé pour la fabrication correspond aux dispositions de l'art. 26 al. 2 de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale.

8.2.6 Indication de qualité pour le beurre

- Les dispositions explicites relatives aux indications de qualité ont été supprimées pour le beurre, étant donné qu'elles ne sont pas nécessaires. Toutefois, si lors de la fabrication du beurre, il y a effectivement des exigences définies plus élevées, il est possible à l'avenir aussi de le mentionner par des allégations. Mais si un beurre ne se distingue pas des autres beurres du point de vue de sa fabrication et de sa composition, il ne peut pas être déclaré comme un produit particulier (par ex. beurre de choix).

8.2.7 Produits intermédiaires et produits semi-finis

- Les indications concernant les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent permettre de déclarer les denrées alimentaires qui en sont dérivées conformément à la législation (art. 37 OEDA).

8.3 Allergènes

- La liste a été élargie aux: „Lupins“ et „Produits à base de lupins“ de même qu'aux „Mollusques“ et „Produits à base de mollusques“ (annexe 1 de l'OEDA).

8.4 Ingrédients

- Dans la mesure où le traitement aux rayons ionisants des herbes et épices aromatiques vise à réduire le nombre de germes ou à éviter la contamination par des organismes nocifs, qu'il ne provoque pas de dépassement de la dose globale moyenne absorbée de 10 kGy et qu'il est effectué selon des standards reconnus internationalement, il ne nécessite aucune autorisation (art. 20, al. 1^{bis} de l'ODAIOU). Les denrées alimentaires ionisées doivent être déclarées en tant que telles.

8.5 Additifs

- Les colorants E 128 (rouge 2G) et E 154 (brun FK) ont été biffés de la liste des additifs autorisés (OAdd).
- Les arômes et les antioxydants autorisés ont été ajoutés selon l'annexe 3 de l'OAdd.
- Fromage fondu et fromage fondu à tartiner: dans l'annexe 7 de l'OAdd, la quantité maximale pour les numéros E 338 – 341, 343 et 450 – 452 a été adapté à 20 g/kg.

8.6 OGM

- Introduction d'une réglementation de tolérance en cas de traces involontaires d'OGM non autorisés en Suisse dans des denrées alimentaires.

8.7 Enrichissement avec des substances essentielles ou physiologiquement utiles

- En décembre 2006, l'ordonnance (CE) 1925/2006 sur l'ajout aux denrées alimentaires de vitamines et de substances minérales de même que d'autres substances a été publiée. Pour éviter les obstacles commerciaux vis-à-vis de l'UE, une adaptation du droit suisse s'imposait. Il s'agit d'un complément autonome.
- L'*Ordonnance du DFI sur l'étiquetage des denrées alimentaires (RS 817.022.21)* définit les modalités d'étiquetage.
- Si des vitamines, des sels minéraux ou d'autres substances sont ajoutées à une denrée alimentaire, il est obligatoire de procéder à un étiquetage nutritionnel selon l'*art. 22 - 29 de l'OEDAI*.
- Le sel comestible iodé ou fluoré doit être déclaré comme „sel comestible iodé/sel de cuisine iodé“ ou „sel comestible fluoré/sel de cuisine fluoré“ . Ordonnance du DFI sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires (*RS 817.022.32*).
- Dans l'*Ordonnance sur les aliments spéciaux (RS 817.022.104)*, les dispositions sur les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ont été révisées sur la base de la Directive 2006/141/EG modifiée.

8.8 Etiquetage/Déclaration

- Les informations relatives aux produits intermédiaires et semi-finis qui ont été irradiés doivent contenir des indications détaillées sur le procédé.
- Dans le cas des allégations nutritionnelles et de santé, l'étiquetage nutritionnel est obligatoire. Les allégations nutritionnelles et de santé sont spécifiées dans l'*art. 29a – 29i de l'OEDAI*.
- Des allégations nutritionnelles ne peuvent être faites que si elles remplissent les conditions de l'*article 29c-e et i de l'OEDAI* et qu'elles sont prévues dans l'*annexe 7 de l'OEDAI*.
- Des allégations de santé ne peuvent être faites que si elles remplissent les conditions de l'*art. 29d et f-i de l'OEDAI* et qu'elles sont prévues dans

l'annexe 8 de l'OEDAI.

- En ce qui concerne les allégations nutritionnelles et de santé, des dispositions communes sur le type et le contenu sont spécifiées dans l'*art. 29i de l'OEDAI*.

8.9 Vente en vrac

- Selon l'*art. 36 de l'OEDAI*, les consommateurs et consommatrices doivent avoir accès, en cas de vente en vrac, aux mêmes informations auxquelles ils-elles auraient accès avec l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (par ex. informations données verbalement)..

8.10 Hygiène (OHyg)

- La crème, comme le lait, est remise en tant que crème crue. Or, la crème et le lait ne peuvent être consommés que s'ils ont été soumis à un traitement thermique selon l'*art. 27 de l'OHyg*.
- *Art. 49*: l'article s'intitule désormais „Traitement“, étant donné que selon la lettre d'autres traitements que les traitements thermiques sont en principe admis.
- Le colostrum est qualifié de denrée alimentaire d'origine animale, mais ne tombe pas sous la définition du lait cru. Toutefois, les exigences hygiéniques pour la production et la transformation du colostrum de même que des produits à base de colostrum sont comparables à celles du lait (*art. 52*)

8.11 Valeurs limite et valeurs de tolérance

L'Ordonnance sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (OSEC) a été adaptée en fonction des nouvelles connaissances scientifiques, technologiques et des développements internationaux. Les valeurs limite s'orientent aux critères de „protection de la santé“. Les valeurs de tolérance sont plus basses et se fondent sur les principes de la „bonne pratique de fabrication“ .

8.12 Exécution/Obligation d'annoncer

L'obligation d'annoncer a été étendue aux cas ressortant de l'*art. 54 de l'ODAI*Us. Désormais, les autorités d'exécution cantonales doivent aussi annoncer à l'OFSP lorsqu'elles sont tenues informées par le responsable d'un établissement de la distribution d'une denrée alimentaire ou d'un objet usuel présentant un danger pour la santé dans le sens de l'*art. 54 de l'ODAI*Us à un nombre indéterminé de consommateurs-trices et mettant ou pouvant mettre en danger la population dans plusieurs cantons ou d'autres pays.